De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

ME 10

5712510461/07.12

Istruzioni per l'uso
Instruction for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

Használati utasítás
Návod k použití
Návod na použitie
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Vejledning til brug
Käyttöohjeet
Upute za uporabu
Navodila za uporabo
Инструкции за употреба
Instrucțiuni de utilizare
Kullanım talimatları
دستورالعمل استفاده
تعليمات الاستخدام

ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNEC
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRKOKER
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRIČNI CVRTNIK
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
FRITEUZĂ ELECTRICĂ
ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
سرخ کن برقی
مقلاية كهربائية

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

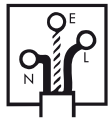
B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructins provided below:

warning - this appliance must be earthed

important

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

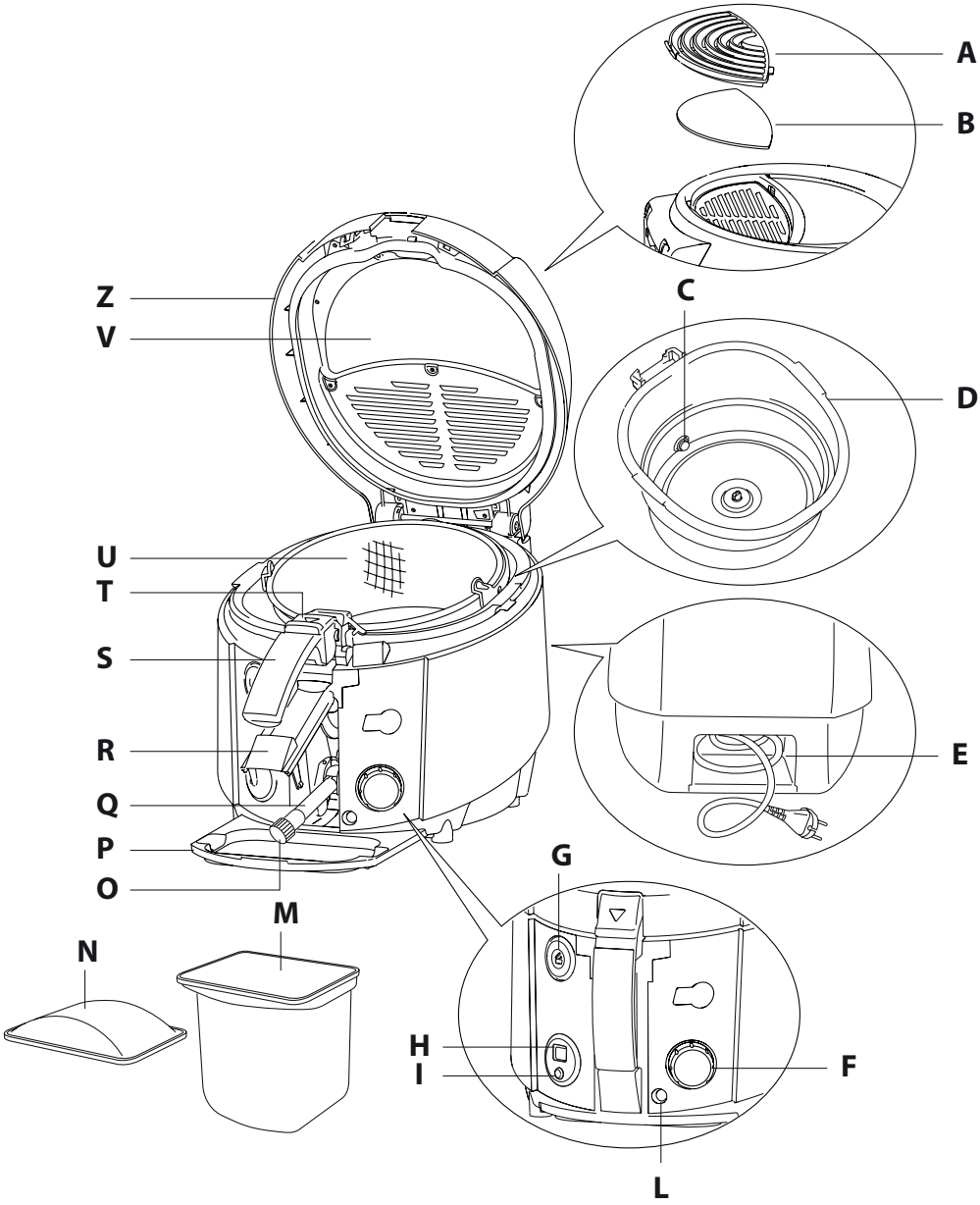


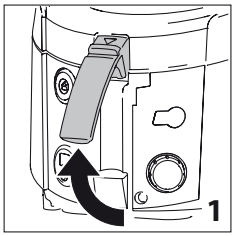
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

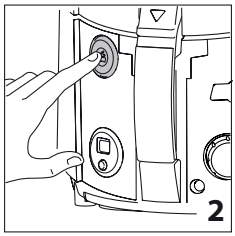
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.

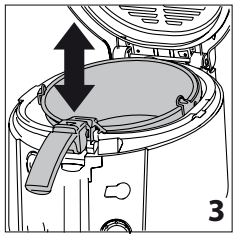
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

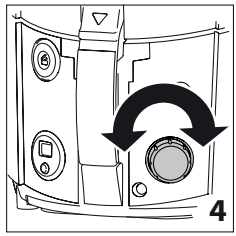
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

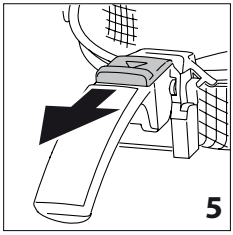

A
B
Z
V
C
D
U
T
S
R
Q
P
O
E
G
M
N
H
I
F
L

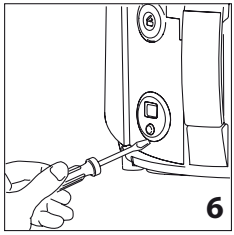

1

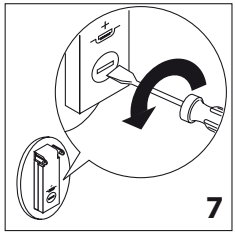

2

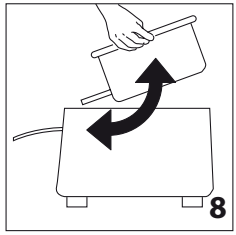

3

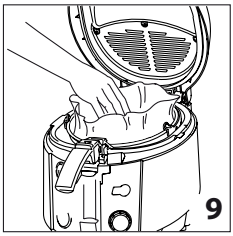

4

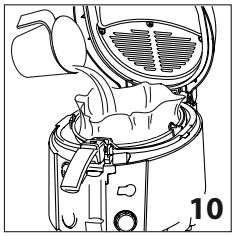

5

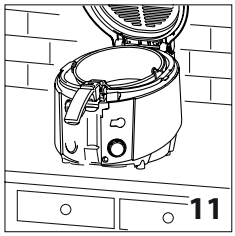

6

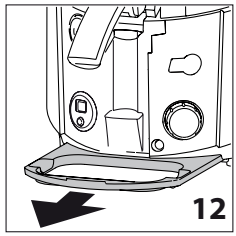

7

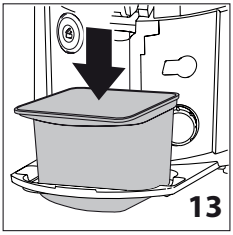

8

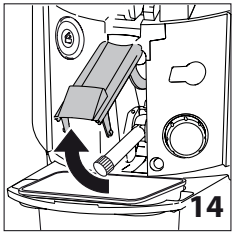

9

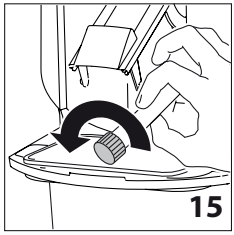

10

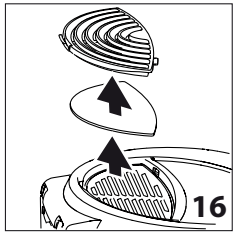

11

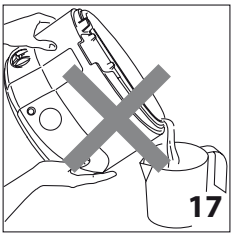

12

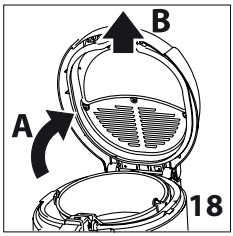

13

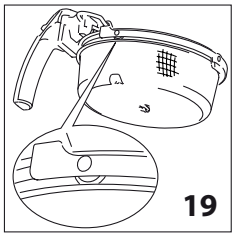

14


15


16


17


B
A
18


19

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- É del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- E' proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perchè si rischiano gravi scottature.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
  Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, attendere circa 2 ore.
- Se il vostro apparecchio è dotato di tubetto di drenaggio, accertarsi che sia sempre chiuso e riposto nella sua sede durante il funzionamento.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio provocati dall'apertura del coperchio.
- Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

Attenzione!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento. In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Il cestello si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno sulla copertina)

A. Copri filtro
B. Filtro antiodore
C. Filtro olio
D. Vasca estraibile
E. Vano portacavo
F. Manopola termostato e spegnimento
G. Pulsante apertura
H. Display contaminuti
I. Tasto contaminuti
L. Spia luminosa
M. Contenitore olio (*)
N. Coperchio contenitore olio (*)
O. Tappo tubetto drenaggio (*)
P. Cassetto per contenitore olio (*)
Q. Tubetto drenaggio olio (*)
R. Sportellino per sede tubetto (*)
S. Impugnatura cestello
T. Cursore impugnatura
U. Cestello
V. Oblò
Z. Coperchio

(*) Solo modello F38436

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello (U) nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (S) (fig. 1).

Nota Bene: L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.

- Aprire il coperchio (Z) premendo il pulsante (G) (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare nella vasca (D) l'olio: 1,5 litri capacità massima (1,3 kg. di grasso) oppure 1,1 litri capacità minima (1 kg. di grasso).

Attenzione! Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo.

Attenzione! Non usare mai la friggitrice con l'olio sotto il livello "min", ciò può causare l'intervento del dispositivo di sicurezza termico, per la sua sostituzione bisogna rivolgersi ad un nostro centro assistenza autorizzato.

Nota Bene: I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

- Accendere la macchina ruotando la manopola termostato (F) sulla temperatura desiderata (fig. 4).
- Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato (L), inserire il cestello (U) (precedentemente riempito) nella vasca (D) in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio (Z).
- Immergere lentamente il cestello slittando il cursore (T) nella direzione della freccia e contemporaneamente abbassando l'impugnatura (S) (fig. 5).

Attenzione! Non sovraccaricarlo troppo (max 1,2 kg. di patate fresche).

Nota Bene: E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro (A) fuoriesca una notevole quantità di vapore e che si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura del cestello.

- Allo scadere del tempo di cottura, far risalire il cestello tirando verso l'alto l'impugnatura e controllare il grado di cottura.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI ELETTRONICO

- Impostare il tempo di cottura premendo il tasto (I), il display (H) visualizzerà i minuti impostati.
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ció significa che il tempo di cottura é iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere l'operazione iniziale.
- Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti.

Nota Bene: il contaminuti non spegne l'apparecchio

Sostituzione della batteria contaminuti

- Estrarre il contaminuti dalla sua sede facendo leva sul bordo inferiore (fig. 6).
- Ruotare in senso antiorario il coperchio della batteria (fig. 7), posto sul retro dello stesso, fino a che non si disimpegna.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo (L1131).

Nota Bene: Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannosa per l'ambiente.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Nota Bene: Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.
Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo unta e non uniforme.
Controllare che gli alimenti siano tagliati sottili e di spessore regolare, in quanto gli alimenti tagliati troppo spessi cuociono male all'interno.
Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata (spegnimento della spia luninosa (L)), il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello.
Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso, in quanto gli alimenti troppo umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliabile impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

Tipo di cibo		Quantità massima g.	Temperatura (°C)	Tempo in minuti
PATATE FRITTE				
	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	600	190°	10-12
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	1000	190°	18-20
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1200	190°	20-22
PESCE	Calamari	500	160°	9-10
	Canestrelli	500	160°	9-10
	Code di scampi	600	160°	7-10
	Sardine	500-600	170°	8-10
	Seppioline	500	160°	8-10
	Sogliole (3)	500-600	160°	6-7
CARNE	Cotolette di manzo (2)	250	170°	5-6
	Cotolette di pollo (3)	300	170°	6-7
	Polpette (8-10)	400	160°	7-9
VERDURE	Carciofi	250	150°	10-12
	Cavolfiore	400	160°	8-9
	Funghi	400	150°	9-10
	Melanzane	300	170°	11-12
	Zucchine	200	170°	8-10

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna eliminare prima della cottura agitando il cestello.

Pericolo Scottature! Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio stesso.

Tipo di cibo		Quantità massima g.	Temperatura °C	Tempo in minuti
PATATE FRITTE				
	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	200 (*)	190°	4-6
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	600	190°	13-15
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1000	190°	18-20
PESCE	Bastoncini di merluzzo (6)	300	190°	4-6
	Gamberetti	300	190°	4-6
CARNE	Cotolette di pollo (3)	200	180°	6-8

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

(*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Nota Bene: Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Attendere che l'olio sia sufficientemente freddo, (attendere circa due ore).

Modelli sprovvisti di tubetto di drenaggio (Q) e contenitore olio (M)

- Aprire il coperchio della friggitrice (Z) e togliere la vasca estraibile (D) (fig. 8), sollevandola utilizzando le apposite maniglie. Svuotare l'olio contenuto nella vasca in un altro contenitore.
- Rimettere la vasca estraibile nell'alloggiamento.
- Agganciare il cestello (U) al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro (fig. 9). I filtri sono disponibili presso rivenditori autorizzati o centri assistenza tecnica.
- Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 10).

Modelli provvisti di tubetto di drenaggio (Q) e contenitore olio (M)

- Posizionare la friggitrice in prossimità del bordo di un piano di lavoro (fig. 11).
- Tirare verso l'esterno il cassetto (P) come mostrato in figura 12.
- Posizionare il contenitore olio (M) senza il coperchio (N) nell'apposita sede (fig. 13).
- Aprire lo sportellino (R) (fig. 14) ed estrarre il tubetto di drenaggio (Q).
- Aprire il tappo (O) ruotandolo in senso antiorario (fig. 15).
- A fine operazione, chiudere il tappo ruotandolo in senso orario, riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede e chiudere lo sportellino.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. Come in qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato e filtrato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza. Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi:

- cattivi odori
- fumo durante la frittura
- l'olio diventa scuro

Poiché questa friggitrice funziona con poco olio, grazie al cestello girevole, si ha il grande vantaggio di dover eliminare circa la metà dell'olio rispetto alle altre friggitrici in commercio.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia. Per la sostituzione togliere il copri filtro (A) in plastica (fig. 11). I filtri antiodore sono disponibili presso rivenditori autorizzati o centri assistenza tecnica.

PULIZIA

Pericolo! Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

Nota Bene: Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio per circa 2 ore, svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".
Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 17).

Lavare accuratamente la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
Il coperchio (Z) é amovibile; per toglierlo spingerlo all'indietro e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "A" e"B", fig.18).

Attenzione! Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso il filtro.

Per la pulizia della vasca (D), procedere nel seguente modo:

- Estrarre la vasca dalla friggitrice sollevandola dolcemente (vedi figura 8) e lavatela con acqua calda e sapone per piatti utilizzando una spugna morbida.
- La vasca ed il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Porre attenzione affinché il tubo non subisca urti tali da compromettere il corretto funzionamento.
- Per reinserire la vasca, aprire lo sportellino (R) del vano porta tubetto, quindi inserire la vasca inclinandola e con il tubo in posizione orizzontale e con il tappo inserito; infine richiudere lo sportellino.
- Per pulire il filtro olio (C) che si trova ll'interno della vasca, nel caso in cui sia molto sporco o intasato, rimuoverlo svitandolo in senso antiorario.

Attenzione! Per non danneggiare il rivestimento antiaderente della vasca, non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore (B) è saturo.	Sostituire il filtro
	L'olio si è deteriorato.	Sostituire l'olio o il grasso.
	Il liquido di cottura non è appropriato.	Utilizzare un buon olio di semi di arachide
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma	Sostituire l'olio o il grasso
	Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti	Asciugare bene gli alimenti.
	Immersione troppo rapida del cestello	Immergerli lentamente.
	Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo	Diminuire la quantità di olio nella vasca.
L'olio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura.	Pulire il fondo della vasca. Pulire bene l'anello guidaruote del cestello (fig 19).

Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Cela vous permettra d'obtenir des résultats parfaits, en toute sécurité.

N.B:

Ce symbole signale des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

- Il est parfaitement normal que lors de la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf. Aérez la pièce.
- Il est interdit d'utiliser des huiles artisanales ou ayant une acidité élevée.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance.
- Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2004/108/CE sur la comptabilité électromagnétique et au Règlement européen n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.
- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.

Danger Brûlures !

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner un risque de brûlures.

- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement.
  NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL À PORTÉE DE MAIN DES ENFANTS.
- Ne déplacez pas votre friteuse lorsque le bain de friture est encore chaud. L'huile chaude peut provoquer de graves brûlures.
- Avant la première utilisation lavez soigneusement: la cuve, le panier et le couvercle (retirer le filtre) avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle. Essuyez soigneusement et vérifiez qu'il ne reste pas d'eau au fond de la cuve et à l'intérieur du tuyau de vidange de l'huile. La présence d'eau dans le bain de friture peut provoquer des projections d'huile chaude pendant le fonctionnement.
- Déplacez l'appareil à l'aide des poignées de transport. (n'utilisez jamais la poignée du panier pour déplacer la friteuse).
  Attendez que l'huile soit refroidie (au moins 2 heures).
- Si votre appareil est muni d'un tuyau de vidange assurez-vous qu'il est bien fermé et rangé dans son logement pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus ou qu'il ne gêne l'utilisateur.
- Faites attention à la vapeur brûlante et aux éventuelles éclaboussures d'huile lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Avant d'abaisser le panier assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

Attention!

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne faites jamais fonctionner votre friteuse sans huile ou graisse. En effet si elle est chauffée à vide un dispositif de sécurité thermique se déclenche et coupe le fonctionnement.
  Dans ce cas, pour remettre l'appareil en marche il est nécessaire de s'adresser à un centre agréé.
- Si la friteuse fuit, adressez-vous à un centre SAV ou au personnel agréé par l'entreprise.
- Le panier s'emboîte automatiquement dans l'axe central de la cuve. Pour éviter toute rupture ne le tournez pas à la main pour trouver la bonne position.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales, physiques ou sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Danger!

Le non-respect de ces recommandations peut entraîner des décharges électriques et des lésions graves voire mortelles.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez l'appareil exclusivement sur des prises de courant d'une intensité minimale de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace.
- Afin d'éviter tout risque, si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer exclusivement par le fabricant ou dans un centre SAV agréé.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers, mais rapporté à un centre de collecte agréé.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(voir dessin sur la couverture)

A. Cache filtre
B. Filtre anti-odeur
C. Filtre à huile
D. Cuve amovible
E. Range-cordon
F. Bouton thermostat et arrêt
G. Touche ouverture
H. Écran minuteur
I. Touche minuteur
L. Voyant lumineux
M. Bac à huile (*)
N. Couvercle bac à huile (*)
O. Bouchon tuyau de vidange (*)
P. Tiroir pour bac à huile (*)
Q. Tuyau de vidange huile (*)
R. Volet logement tuyau de vidange (*)
S. Poignée du panier
T. Curseur poignée
U. Panier
V. Hublot
Z. Couvercle

(*) uniquement modèle F38436

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Remontez le panier (U) en soulevant la poignée (S) (fig.1).

N.B: Fermez toujours le couvercle avant de monter ou abaisser le panier.

- Ouvrez le couvercle (Z) en appuyant sur le bouton (G) (fig.2).
- Sortez le panier en le tirant vers le haut (fig. 3)
- Versez l'huile dans la cuve (D): 1,5 litre au maximum (1,3 de graisse) ou 1,1 litre au minimum (1 kg de graisse).

Attention! Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères maxi et mini de la cuve.

Attention! N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "mini", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.

N.B: Pour obtenir une friture parfaite, utilisez de l'huile d'arachide de bonne qualité.
Évitez de mélanger des huiles différentes.
Si vous utilisez des pains de graisse solide, coupez-les en petits morceaux de manière à ce que la friteuse ne chauffe pas à vide pendant les premières minutes.
La température doit être réglée sur 150 °C jusqu'à ce que la graisse soit devenue liquide, après quoi, vous pouvez régler la température désirée.

LA FRITURE

- Allumez la machine en tournant le bouton thermostat (F) sur la température voulue (fig.4).
- Lorsque le voyant lumineux du thermostat (L) s'éteint, mettez le panier (U) (précédemment rempli) dans la cuve (D) en position haute (fig.3) et fermez le couvercle (Z).
- Abaissez lentement le panier en poussant le curseur (T) dans le sens de la flèche et rabattez la poignée (S) (fig. 5).

Attention! Ne surchargez pas le panier (1,2 kg de pommes de terre fraiches maxi).

N.B: Il est tout à fait normal qu'une grande quantité de vapeur s'échappe du cache-filtre (A) et que des gouttes de condensation se forment près de la poignée du panier.

- En fin de cuisson remontez le panier en soulevant la poignée et contrôlez la cuisson.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE

- Appuyez sur la touche (I) pour programmer le temps de cuisson; le temps en minutes s'affiche sur l'écran (H).
- Puis les chiffres commencent à clignoter pour indiquer que le décomptage a commencé.
  La dernière minute est affichée en secondes.
- En cas d'erreur, vous pouvez reprogrammer le temps de cuisson en appuyant sur la touche pendant plus de 2 secondes.
  Le minuteur se remet à zéro; recommencez l'opération.
- Le minuteur indique la fin du temps de cuisson par deux séries de bip à intervalle de 20 secondes.
  Pour éteindre le signal sonore il suffit d'appuyer sur la touche minuteur.

N.B: le minuteur n'éteint pas l'appareil.

Remplacer la pile du minuteur

- Retirez le minuteur de son logement en soulevant le bord inférieur (fig.6)
- Tournez le couvercle du compartiment pile (fig.7), placé à l'arrière du minuteur, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour l'ouvrir.
- Remplacez la pile par une autre du même type (L1131).

N.B: En cas de remplacement ou d'élimination définitive de l'appareil, il faut retirer la pile et l'éliminer conformément aux lois en vigueur car elle représente un danger pour l'environnement.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

N.B: Attendez que l'huile ait atteint la bonne température (c'est-à-dire quand le voyant s'éteint) avant d'y plonger les aliments.
Ne surchargez pas le panier.
Cela provoquerait une baisse de température du bain de friture qui rendrait la friture trop grasse et non uniforme.
Les aliments doivent être coupés fin et d'une épaisseur régulière. S'ils sont trop gros, ils seront mal cuits à l'intérieur.
Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, plongez d'abord le panier vide puis, lorsque la température programmée est atteinte (le voyant L s'éteint) plongez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.
Essuyez soigneusement les aliments avant de les plonger dans l'huile ou dans la graisse, car les aliments trop humides ramollissent à la cuisson (en particulier les pommes de terre).
Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments riches en eau (poisson, viande, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excès de farine ou de chapelure avant de les plonger dans l'huile.

Type d'aliment		Quantité maximum g.	Température (°C)	Temps en minutes
FRITES				
	Quantité recommandée pour une très bonne friture avec 1,5 litre d'huile.	600	190°	10-12
	Quantité maximale avec 1,1 litre d'huile	1000	190°	18-20
	Quantité maximale avec 1,5 litre d'huile	1200	190°	20-22
POISSON	Calmars	500	160°	9-10
	Mollusques	500	160°	9-10
	Queues de langoustines	600	160°	7-10
	Sardines	500-600	170°	8-10
	Sépioles	500	160°	8-10
	Soles (3)	500-600	160°	6-7
VIANDE	Escalopes (2)	250	170°	5-6
	Escalopes de poulet (3)	300	170°	6-7
	Croquettes (8-10)	400	160°	7-9
LÉGUMES	Artichauts	250	150°	10-12
	Chou-fleur	400	160°	8-9
	Champignons	400	150°	9-10
	Aubergines	300	170°	11-12
	Courgettes	200	170°	8-10

Les temps et les températures de cuisson sont approximatifs. Ils doivent être ajustés en fonction des quantités et selon le goût de chacun.

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace: secouez le panier pour les éliminer.

Danger Brûlures ! Avant d'abaisser le panier assurez-vous que le couvercle est bien fermé. Plongez ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter les bouillonnements.

Type d'aliment		Quantité maximum g.	Température (°C)	Temps en minutes
FRITES				
	Quantité recommandée pour une très bonne friture avec 1,5 litre d'huile.	200 (*)	190°	4-6
	Quantité maximale avec 1,1 litre d'huile	600	190°	13-15
	Quantité maximale avec 1,5 litre d'huile	1000	190°	18-20
POISSON	Bâtonnets de cabillaud (6)	300	190°	4-6
	Crevettes	300	190°	4-6
VIANDE	Escalopes de poulet (3)	200	180°	6-8

Les temps et les températures de cuisson sont approximatifs. Ils doivent être ajustés en fonction des quantités et selon le goût de chacun.

(*) Cette quantité est conseillée pour une friture parfaite. Naturellement, vous pouvez cuire une plus grande quantité de frites surgelées, mais elles seront légèrement plus grasses, à cause de la baisse soudaine de la température de l'huile au moment de l'immersion.

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

N.B: Il est recommandé d'effectuer cette opération après chaque friture, en particulier si les aliments ont été panés ou farinés. Attendez que l'huile soit refroidie (au moins 2 heures).

Modèles sans tuyau de vidange (Q) et bac à huile (M)

- Ouvrez le couvercle de la friteuse (Z) et retirez la cuve amovible (D) (fig.8) en la soulevant à l'aide des poignées.
  Videz l'huile dans un autre récipient.
- Remettez la cuve amovible en place.
- Accrochez le panier (U) sur le bord de la cuve et mettez le filtre au fond du panier (fig.9).
  Les filtres sont disponibles chez votre détaillant ou les SAV.
- Versez l'huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 10).

Modèles munis d'un tuyau de vidange (Q) et d'un bac à huile (M)

- Placez la friteuse sur le bord du plan de travail (fig.11)
- Tirez le tiroir (P) vers l'extérieur (figure 12).
- Placez le bac à huile (M) sans le couvercle (N) dans son logement (fig.13).
- Ouvrez le volet (R) (fig.14) et sortez le tuyau de vidange (Q)
- Ouvrez le bouchon (O) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.15).
- À la fin de l'opération fermez le bouchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, remettez le tuyau de vidange dans son logement et fermez le volet.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il faut remplacer l'huile de temps en temps.
Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile réchauffée plusieurs fois se détériore!
Par conséquent, même si vous l'utilisez correctement, nous vous conseillons de la remplacer régulièrement.
Nous conseillons de changer l'huile au bout de 5/8 utilisations ou dans les cas suivants:

- mauvaises odeurs
- fumée pendant la friture
- huile de couleur foncée

Cette friteuse fonctionnant avec peu d'huile, grâce au panier tournant, elle offre l'avantage d'avoir deux fois moins d'huile à éliminer par rapport aux autres friteuses du commerce.

REMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEUR

Avec le temps, le filtre anti-odeur situé à l'intérieur du couvercle perd de son efficacité.
Retirez le cache en plastique du filtre (A) (fig.11).
Les filtres anti-odeur sont disponibles chez votre détaillant ou les SAV.

NETTOYAGE

Danger! Avant toute opération de nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise de courant.
Ne plongez pas votre friteuse dans l'eau et ne la lavez pas à l'eau courante.
L'eau, en s'infiltrant, pourrait provoquer des décharges électriques.

N.B: Après avoir laissé refroidir l'huile pendant environ 2 heures, videz l'huile ou la graisse comme décrit précédemment au paragraphe "filtrage de l'huile ou de la graisse".
Ne videz jamais la friteuse en l'inclinant ou en la renversant (fig. 17).

Lavez soigneusement la cuve, le panier et le couvercle (après avoir retiré le filtre) à l'eau chaude avec du produit à vaisselle.

Le couvercle (Z) est amovible; pour le retirer poussez-le vers l'arrière en le tirant vers le haut (voir flèche "A" et "B", fig. 18).

Attention! Ne mettez pas le couvercle dans l'eau avant d'avoir retiré le filtre.

Pour nettoyer la cuve (D) procédez de la façon suivante :

- Retirez la cuve de la friteuse en la soulevant doucement (voir figure 8) et lavez-la à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle avec une éponge non abrasive.
- La cuve et le panier passent au lave-vaisselle.
  Faites attention que le tuyau ne subisse pas de chocs pouvant compromettre son bon fonctionnement.
- Pour remettre la cuve en place ouvrez le volet (R) du logement du tuyau de vidange, mettez le tuyau à l'horizontale en vous assurant que le bouchon est bien mis; inclinez la cuve et remettez-la en place; puis refermez le volet.
- Si le filtre huile (C) qui se trouve à l'intérieur de la cuve est très sale ou saturé, retirez-le en le dévissant sans le sens inverse des aiguilles d'une montre et nettoyez-le.

Attention! Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve, n'utilisez pas d'objets ou de détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un produit neutre.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeur (B) est saturé	Remplacer le filtre
	L'huile est détériorée.	Remplacer l'huile ou la graisse.
	Le liquide de cuisson n'est pas approprié.	Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	L'huile est oxydée et mousse	Remplacer l'huile ou la graisse.
	Vous avez mis dans l'huile chaude des aliments pas suffisamment secs.	Sécher parfaitement les aliments.
	Immersion trop rapide du panier	Les plonger lentement.
	Le niveau d'huile dans la cuve dépasse la limite maximale.	Diminuer la quantité d'huile dans la cuve.
L'huile ne chauffe pas	Le dispositif de sécurité thermique s'est peut-être déclenché.	S'adresser à un SAV agréé (le dispositif doit remplacé).
Les aliments ne sont frits que sur une moitié du panier.	Le panier ne tourne pas pendant la cuisson.	Nettoyer le fond de la cuve. Nettoyer le passage de roues du panier (fig.19).